



# STADES DE FOISONNEMENT



- **Foisonnement : augmenter le volume d'une crème en y incorporant des bulles d'air**
- **Importance du « seuil de souplesse »**
- **4 stades d'incorporation différents :**

À Retenir

MOUSSE  
CHOCOLAT

MOUSSE  
FRUITS

BISCUITS

DÉCOR



## IDÉAL POUR

Décors de gâteaux | Topping de fruits frais | Topping boissons chaudes |  
Garnissage de tartes

### LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Crème Gastronomique 35%  
Président Professionnel :**

**0.6 Kg**

### MATÉRIEL

- **Batteur (fouet)**
- **Cuve de batteur placée au froid**
- **Poche à douille**
- **Douille**